NordCap Getränketheken

Bedienungsanleitung

Vor Gebrauch bitte sorgfältig lesen

NordCap®

NordCap Getränketheken

Technische Änderungen vorbehalten!
Durch stetige Weiterentwicklungen können Abbildungen, Funktionsschritte und technische Daten geringfügig abweichen.

Vertrieb:
NordCap GmbH
Thalenhorststraße 15
D-28307 Bremen
Telefon: 0421-48557-40
Telefax: 0421-4855-741

http://www.nordcap.de
info@nordcap.de

Dokumenten-Nr./Revision:
Dokumenten-Art: Bedienungsanleitung

Stand: 10/2001

1 Allgemeines 1
1.1 Vorbemerkungen 1
1.2 Symbole für Benutzerhinweise 1
1.3 Lieferumfang 2
1.4 Hinweise für den Betreiber 2
1.5 Gewährleistung 2

2 Sicherheit 3
2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung 3
2.2 Bestimmungswidrige Verwendung 3

3 Produktbeschreibung 5
3.1 Elemente 6
3.2 Grundabmessungen 8
3.3 Zubehör 10
3.4 Austattung 11
3.5 Elektrische Ausstattung 14

4 Inbetriebnahme 15
4.1 Allgemeine Sicherheitshinweise 15
4.2 Hochwertiges Programm in Betrieb nehmen 16
4.3 Abtauen 18
4.4 Außerbetriebnahme 18
4.5 Preiswertes Programm in Betrieb nehmen 19
4.6 Abtauen 19
4.7 Außerbetriebnahme 20

5. Reinigung 21
5.1. Allgemeines 21
5.2. Reinigungsmittel 22
5.3. Erstreinigung 24
5.4. Laufende Reinigung 24
5.5. Kühlaggregat 24

6. Störungen / Ersatzteilliste 25

6.1. Störung / Defekte 25

6.2. Mechanische Ersatzteile..... 26

6.3. Elektrische Ersatzteile 27

1 Allgemeines

1.1 Vorbemerkungen

Diese Bedienungsanleitung wurde speziell für das Bedienpersonal der „NordCap-Kühltheken“ erstellt.

Sie enthält wichtige Hinweise für Montage, Betrieb und Reinigung des Systems.

Die Bedienungsanleitung ist gültig für die einzelnen Elemente der Getränketheken und deren Varianten.

Die für die Elemente zutreffende Ausführung kann den Liefer- und Bestellunterlagen oder der Artikelnummer auf dem Typenschild entnommen werden.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Erstinbetriebnahme sorgfältig durch, und sorgen Sie dafür, dass alle Benutzer vor der Anwendung diese Bedienungsanleitung lesen.

1.2 Symbole für Benutzerhinweise

In dieser Bedienungsanleitung werden wichtige Hinweise zur Sicherheit und Schadensverhütung sowie nützliche Informationen mit folgenden Symbolen gekennzeichnet.

Vorsicht!

Bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation.

Das Nichtbeachten kann zu Verletzungen und/oder Sachschäden führen.

Bezeichnet Anwendertipps für eine optimale Gerätenutzung und liefert sonstige nützliche Informationen.

1.3 Lieferumfang

- Überprüfen Sie die Elemente auf eventuelle Transportschäden. Melden Sie Beschädigungen umgehend Ihrem Lieferanten.
- Lieferumfang und Ausführung der Elemente entnehmen Sie den Lieferpapieren.
- Entfernen Sie die Verpackung von den Elementen und entsorgen Sie das Verpackungsmaterial umweltgerecht und ordnungsgemäß.

1.4 Hinweise für den Betreiber

Als Betreiber sind Sie verantwortlich für

- die sach- und bestimmungsgemäße Verwendung der Elemente der "NordCap Getränketheken",
- die Einhaltung der Sicherheitsbestimmungen und Sicherheitshinweise,
- die Unterweisung des Bedienpersonals und dessen Kenntnisnahme der Bedienungsanleitung,
- die ordnungsgemäße Funktion vorhandener Sicherheitseinrichtungen
- die Bereitstellung der richtigen Schutzkleidung und
- angemessene Einsatzbedingungen.

1.5 Gewährleistung

Grundsätzlich gelten die "Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen" in denen die Details zu Gewährleistungsansprüchen geregelt sind. Gewährleistungsansprüche an den Hersteller setzen die bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes voraus.

2 Sicherheit

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die „NordCap-Getränketheken“ sind ein System, das je nach Modell aus verschiedenen Elementen bestehen kann.

Die einzelnen Elemente sind entsprechend ihrer Funktionalität

- Flügeltür-Kühlabteile (links/rechts)
- Rollenauszugs-Kühlabteil
- Maschinenfach
- Spülenunterschrank, ungekühlt (rechts/links)

Es sind für den Gebrauch der Getränketheken nur Getränke in festen, verschließbaren Behältern zu verwenden

Eine andere und darüber hinausgehende Benutzung ist bestimmungswidrig und kann nicht absehbare Folgen haben.

2.2 Bestimmungswidrige Verwendung

Bestimmungswidrig und gefährlich sind im Besonderen:

- Die Lagerung von Lebensmitteln.
- Die Nutzung der Kühltheken zum Auftauen von Lebensmitteln, insbesondere von Fleisch, Fisch und Geflügel.

3 Produktbeschreibung

NordCap Getränketheken sind je nach Modell mit Flügeltür-Kühlabteilen, Rollenauszug-Kühlabteil und Spülenunterschränken ausgestattet.

NordCap Getränkeltheken erhalten Sie als hochwertiges und als preiswertes Programm

Hochwertiges Programm:

- Kühlthekenkorpus Innen aus hochwertigem CNS 18/10, Werkstoff-Nr. 1.4301.
- Rahmen, Mittel- und Querstege aus Chromstahl.
- Seiten- und Rückwand aus außen verzinktem Stahlblech.
- Systemgeprüfter Kältesatz mit Kapillar-Einspritzung und Umluftverdampfer in Mittelausführung und Axiallüfter, luftgekühlter Verflüssigersatz 230V/50Hz
- Kältemittel R 134a

Preiswertes Programm:

- Kühlthekenkorpus Innen aus Chromstahl.
- Rahmen, Mittel- und Querstege aus Chromstahl.
- Seiten- und Rückwand aus außenverzinktem Stahlblech.
- Systemgeprüfter Kältesatz mit Kapillar-Einspritzung und Umluftverdampfer in Mittelausführung und Axiallüfter, luftgekühlter Verflüssigersatz 230V/50Hz
- Kältemittel R 134a

3.1 Elemente

Hochwertiges Programm

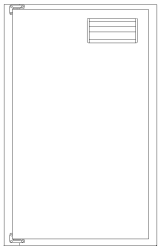
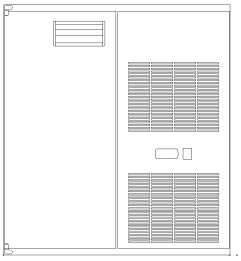
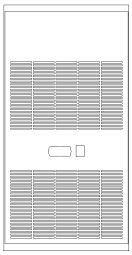
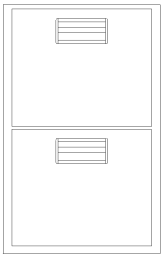
Element		
Flügeltür-Kühlabteil		Ausführung links/rechts 550 x 645 x 890 mm Nutzbreite: 440 mm Nutztiefe: 530 mm Nutzhöhe: 793 mm
Spülen-unterschrank		Ausführung links/rechts mit Maschinenfach Unterschrank ungekühlt 800 x 645 x 890 mm
Spülen-unterschrank		Maschinenfach ohne Abteil 800 x 645 x 890 mmm
Rollenauszug Kühlabteil		Wird zum Kühlen von Getränken in Flaschen und Getränkebehältern verwendet. 550 x 645 x 890 mm Nutzhöhe Schubkasten: 355 mm Nutzraum: 400 x 500 mm

Tabelle 3-1 Grundelemente

Preiswertes Programm

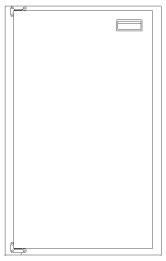
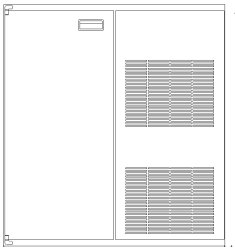
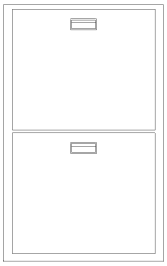
Element		
Flügeltür-Kühlabteil		Ausführung links/rechts 550 x 645 x 890 mm Nutzbreite: 440 mm Nutztiefe: 530 mm Nutzhöhe: 793 mm
Spülen-unterschrank		Ausführung links/rechts mit Maschinenfach Unterschrank ungekühlt 800 x 645 x 890 mm
Rollenauszug Kühlabteil		Wird zum Kühlen von Getränken in Flaschen und Getränkebehältern verwendet. 550 x 645 x 890 mm Nutzhöhe Schubkasten: 355 mm Nutzraum: 400 x 500 mm

Tabelle 3-2 Grundelemente

3.2 Grundabmessungen

Hochwertiges Programm

Abbildung 3-1 Grundabmessungen

Breite	**640**	**640**	**640**	**640**	**640**
Länge L Kühltheke	**1550**	**1900**	**2100**	**2450**	**3000**
Bochum R/L	X				
Düsseldorf R/L	X				
Saarbrücken R/L	X				
Hanau R/L		X			
Stralsund R/L		X			
Münster R/L		X			
Erlangen R/L			X		
Bonn R/L				X	
Mannheim R/L				X	
Dessau R/L				X	
Lübeck R/L				X	
Würzburg R/L					X
Hannover R/L					X
Rostock R/L					X

Tabelle 3-3 Grundabmessungen

Preiswertes Programm

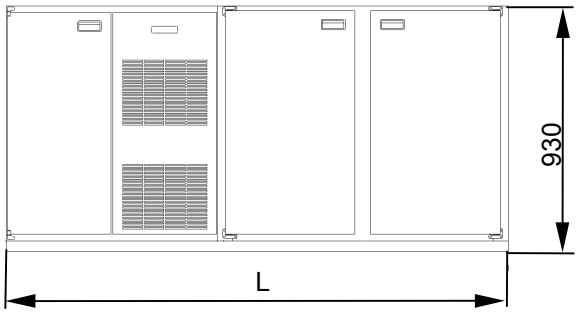


Abbildung 3-2: Abmaße Kühltheke

Breite	**640**	**640**	**640**	**640**	**640**
Länge L Kühltheke	**1550**	**1900**	**2100**	**2450**	**3000**
Bern R/L		X			
Oslo R/L		X			
Turin R/L				X	

Tabelle 3-4 Grundabmessungen

3.3 Zubehör

Ausführung	Hochwertiges Programm	Preiswertes Programm
Tragroste risanbeschichtet mit CNS Befestigungswinkeln	X	X
Niedervolt-Innenbeleuchtung pro Beleuchtungstelle	Im Preis enthalten	X
Trafo für 3 Beleuchtungsstellen	Im Preis enthalten	X
Schloß abschließbar	X	X
Abfallkipper statt Flügektür	X	X
Ablaufgarnitur für 1 Spülbecken	X	X
Ablaufgarnitur für 2 Spülbecken	X	X
Minderpreis ohne Maschine Verdampfer mit Expansionsventil ohne Steuerung	X	X
Verkleidung linke Außenseite in CNS	X	X
Verkleidung rechte Außenseite in CNS	X	X
Verkleidung gastseitig in CNS lfdm.	X	X
4 Lenkrollen, 2 feststellbar, ∅75 mm, Bauhöhe 100 mm, montiert auf Sockelrahmen, lfdm.	X	X

Tabelle 3-5 Zubehör

3.4 Ausstattung

Hochwertiges Programm

	Ausstattung
Spülen-Unterschrank für 1 Spülbecken mit Maschinenteil	• Front aus CNS • Ein-Aus-Schalter • Seitenwände, elektrolytisch verzinktes Stahlblech • Rückwand offen für Montage • Kälteaggregat auf Maschinenboden installiert, herausziehbar • GN-Kunststoffschale für autom. Tauwasserverdunstung
Spülen-Unterschrank für 2 Spülbecken mit Maschinenteil und Flügeltürabteil	• Flügeltüre aus CNS • Flügeltüre mit Griffschale • Ein-Aus-Schalter • Seitenwände, elektrolytisch verzinktes Stahlblech • Rückwand offen für Montage • Kälteaggregat auf Maschinenboden installiert, herausziehbar • GN-Kunststoffschale für autom. Tauwasserverdunstung
Flügeltürkühlabteil, wahlweise links oder rechts angeschlagen	• Flügeltür aus CNS • Hohlkammer-Magnet-Profildichtungen • Seitlich angeordnete Griffmulde • Innenbeleuchtung
Rollenauszugkühlabteil	• 2 übereinander angeordnete Schubladen aus CNS • Aufteilung oben 1/2 unten1/2 • Mittig angeordnete Griffmulden • Hohlkammer-Magnet-Profildichtungen • Rollenauszüge aus Edelstahlkellagern in Edelstahlführungen • Bis 100 kg belastbar • Je Schublade 5 Trennstäbe

	Ausstattung
Kältetechnik	• Systemgeprüfter Kältesatz mit Kapillar-Einspritzung und Umluft-verdampfer in Mittelausführung mit Axiallüfter • Luftgekühlter Verflüssigersatz: 230V/50HZ • Kältemittel: R 134a • Füllmenge: 0,32 kg • Kälteleistung: 330 Watt • -10°C Verdampfungstemperatur • max. +43 °C Umgebungstemperatur
Tauwasserverdunstung	• automatisch in GN-Kunststoffschale im Aggregatbereich
Steuerung	• Spezialregler RI-PJ-32-500/-2000
Sockel	• Gastseitig, verzinkte Sockelschienen mit schwarzen Kunststoffkappen 40 x 40 mm • Bedienseitig, Edelstahl Sockelschiene mit schwarzen Kunststoffkappen 40 x 40 mm

Tabelle 3-6 Ausstattung

Preiswertes Programm

	Ausstattung
Spülen-Unterschrank für 2 Spülbecken mit Maschinenteil und Flügeltürabteil	• Flügeltüre aus Chromstahl • Flügeltüre mit Griffschale • Seitenwände, elektrolytisch verzinktes Stahlblech • Rückwand offen für Montage • Kälteaggregat auf Maschinenboden installiert, herausziehbar, mit mechanischem Thermostat • GN-Kunststoffschale für autom. Tauwasserverdunstung
Flügeltürkühlabteil, wahlweise links oder rechts angeschlagen	• Flügeltür aus Chromstahl • Seitlich angeordnete Griffmulde • Hohlkammer-Magnet-Profildichtungen • Innenbeleuchtung (optional)
Rollenauszugkühlabteil	• 2 übereinander angeordnete Schubladen aus Chromstahl • Aufteilung oben 1/2, unten1/2 • Mittig angeordnete Griffmulden • Hohlkammer-Magnet-Profildichtungen • Rollenauszüge und Führungen aus verzinktem Material • Bis 100 kg belastbar
Kältetechnik	• Systemgeprüfter Kältesatz mit Kapillar-Einspritzung und Umluftverdampfer in Mittelausführung mit Axiallüfter • Luftgekühlter Verflüssigersatz: 230V/50HZ • Kältemittel: R 134a • Füllmenge 0,32 kg • Kälteleistung: 330 Watt • -10°C Verdampfungstemperatur • max. +43 °C Umgebungstemperatur
Tauwasserverdunstung	• automatisch in GN-Kunststoffschale im Aggregatbereich
Steuerung	• mechanisch über Regler

	Ausstattung
Sockel	• Verzinkte Sockelschienen mit schwarzen Kunststoffkappen 40 x 40 mm

Tabelle 3-7 Austattung

3.5 Elektrische Ausstattung

Die Kühltheken werden steckerfertig mit 1N AC 230V/50Hz geliefert

Elektrische Verbraucher	Leistung
Kühlaggregat:	
Anschlußwert	0,252 kW
Kälteleistung	0,330 kW bei Vt-10°C
Spezialregler RI-PJ-32-500/-2000	0,003 kW

Tabelle 3-8 elektrische Verbraucher

4 Inbetriebnahme

4.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

1) Bringen Sie die Getränketheke an den vorgesehenen Standort.

Achten Sie darauf, dass das Buffet nur auf horizontalen, ebenen Flächen aufgebaut wird!

2) Arretieren Sie bei Kühltheken, die mit Rollen ausgestattet sind, die Rollen mit den Feststellern (Abbildung. 4-1).

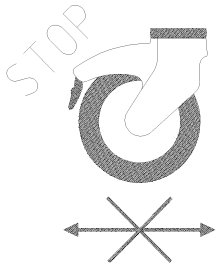


Abbildung 4-1: Feststellen der Rollen

Vor Inbetriebnahme ist darauf zu achten, dass sich der Tauwasserschlauch im Verdunstungsbehälter befindet.

Die Kühltheken werden mit einem Kühlaggregat betrieben. Die dabei entstehende Warmluft muss ungehindert austreten können (Pos.1 & 2; Abbildung 4-2).

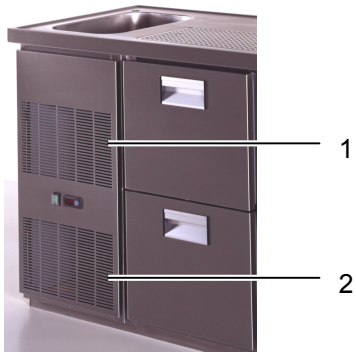


Abbildung 4-2: Lüftungsgitter des Kühlaggregats

Achten Sie bitte darauf, dass die Lüftungsschlitze und -gitter nicht durch Handtücher oder andere Gegenstände versperrt sind.

4.2 Hochwertiges Programm in Betrieb nehmen

1) Schliessen Sie das Gerät an einer geeigneten Stromversorgung an.
2) Drücken Sie den Wippschalter. Die grüne Kontrolllampe leuchtet auf. Das Element ist eingeschaltet (Pos.1; Abbildung 4-3).

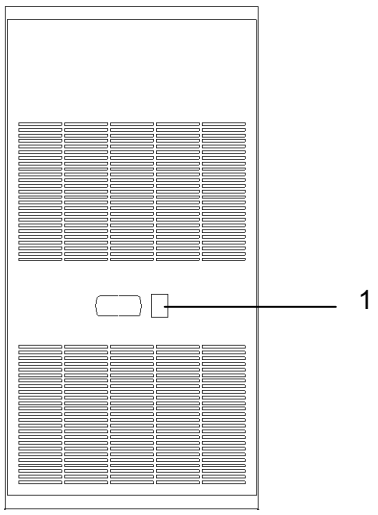


Abbildung 4-3: EIN-AUS-Schalter

Einstellen des SOLL-Wertes

3) Set-Taste1 sec. drücken (Pos.2; Abbildung 4-4).
4) SOLL-Wert per Pfeiltasten einstellen (Pos. 1 & 3; Abbildung 4-4).
5) Änderung speichern: Set-Taste kurz drücken.

Der Regler wird mit einem SOLL-Wert von 6°C voreingestellt ausgeliefert.

Sie können die SOLL-Wert-Einstellung im Bereich von 2-12°C wählen.

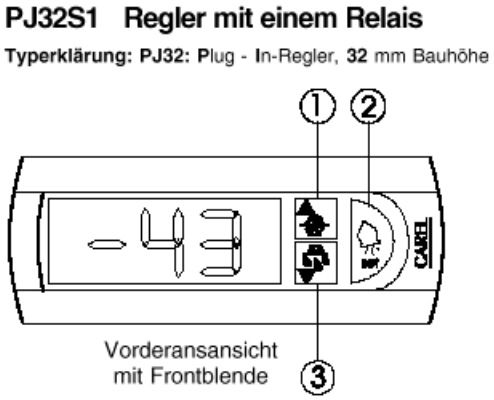


Abbildung 4-4 Regler

Tastatur und LED-Display

Bei Normalbetrieb zeigt das Display den angemessenen Wert des Regelfühlers in C° oder °F an.

Im Falle von Störungen wird der Störungscode wechselweise angezeigt.

Alarmmeldungen und sonstige Meldungen

- **Eine LED blinkt:** Sobald eine LED blinkt, bedeutet dies, daß die entsprechende Funktion durch eine Zeitroutine, durch einen anderen Vorgang verzögert, oder durch den digitalen Eingang unterdrückt wird.
- **E0 blinkt:** Temperaturfühlerfehler - benützter Fühler paßt nicht zum Regler, das Fühlerkabel ist gebrochen oder kurzgeschlossen oder der Fühler ist fehlerhaft (Widerstand nachmessen; NTC = 10KOhm bei 25°C Umgebungs-temperatur).
- **E1 blinkt:** Abtau, bzw. Warenfühlerfehler - Ursachen siehe 'E0 blinkt'.
- **Al blinkt:** sofortiger externer Alarm. Multifunktionseingang u. Param. A4 überprüfen.
- **LO blinkt:** unterer Temperaturalarm. Temperatur ist niedriger als Sollwert - AL - A0. AL, A0, Ad - Parameter überprüfen. Alarm erlischt sobald Temperatur wieder innerhalb des erlaubten Bereiches liegt.
- **Hl blinkt:** oberer Temperaturalarm. Temperatur ist höher als Sollwert + AH + A0.
  AH, A0, Ad - Parameter überprüfen. Alarm erlischt sobald Temperatur wieder innerhalb des erlaubten Bereiches liegt.
- **EE:** Datenzugriffsfehler - Reglerreset. Standardparam. einstellen: Regler ausschalten, bei gleichzeitig gedrückten + -Tasten Regler einschalten, '-cF-' wird angezeigt, nach wenigen Sekunden beginnt die Reset-Phase und Parameter werden auf Werkseinstellung zurück gesetzt. Regler arbeitet anschließend im Normalbetrieb. Falls Anzeige EE bleibt, Taste solange drücken bis Fehler verschwindet. (Achtung: Zurücksetzen des Reglers bewirkt den Verlust der getätigten Einstellungen).
- **Ed blinkt:** Abtau-Zeitüberschreitung. Parameter dt, dP und d4 überprüfen.
- **df blinkt:** Abtauung ist in Betrieb. Kein Alarmsignal - tritt nur auf falls Param. d6=0 ist.

Abbildung 4-5 Alarmmeldungen und sonstige Meldungen

4.3 Abtauen

Das hochwertige Programm verfügt über eine Abtauautomatik. Alle 6 Stunden findet eine Abtauphase durch das Abschalten des Aggregates von ca. 30 Minuten statt. Innerhalb dieses Zeitraumes verändert sich die Innentemperatur bei geschlossener Kühltheke nur geringfügig.

Nach Beendigung der Abtauphase, schaltet das Kälteaggregat wieder ein.

4.4 Außerbetriebnahme

6) Schalten Sie den Wippschalter aus (Pos.1; Abbildung 4-3).

7) Entfernen Sie nach dem Abtauen des Verdampfers das Tauwasser aus dem Polycarbonat GN-Behälter

8) Tauwasser im Innenraum des Maschinenfachs mit einem weichen, saugfähigen Tuch aufnehmen.

Bei Außerbetriebnahme der Kühltheken, empfiehlt es sich Flügeltüren und Rollenauszüge einen Spalt weit geöffnet zu lassen.

Unangenehme Geruchsentwicklung und mikrobielles Wachstum kann dadurch vermieden werden.

4.5 Preiswertes Programm in Betrieb nehmen

Temperaturregler

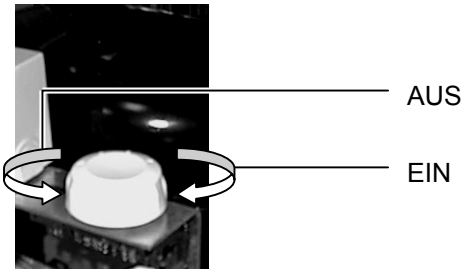


Abbildung 4-6 Temperaturregler

Das Ein- und Auschalten der Getränketheke erfolgt mittels Verdrehen des Temperaturreglers

Wie beim herkömmlichen Kühlschrank, verändern Sie mit dem Drehknopf die Einschaltdauer des Kühlaggregats (Abbildung 4-6). Die Temperatur in der Theke hängt von der Umgebungstemperatur und von der Menge des Kühlguts ab.

4.6 Abtauen

Überprüfen Sie regelmäßig den Verdampfer auf Vereisung.

Vereiste Verdampfer mindern die Kühlleistung des Geräts und können zu einem Mehrverbrauch an Energie führen.

Das Abtauen erfolgt analog eines herkömmlichen Kühlschranks. Schalten Sie zum Abtauen das Gerät ab, bis sich der Eisbelag am Verdampfer vollständig gelöst hat.

4.7 Außerbetriebnahme

9) Drehen Sie den Drehschalter in die Aus-Position (Abbildung 4-6).

10) Entfernen Sie nach dem Abtauen des Verdampfers das Tauwasser aus dem Polycarbonat GN-Behälter

11) Tauwasser im Innenraum des Maschinenfachs mit einem weichen, saugfähigen Tuch aufnehmen.

Bei Außerbetriebnahme der Kühltheken, empfiehlt es sich Flügeltüren und Rollenauszüge einen Spalt weit geöffnet zu lassen.

Unangenehme Geruchsentwicklung und mikrobielles Wachstum kann dadurch vermieden werden.

5. Reinigung

5.1. Allgemeines

Für Einrichtungen und Geräte, in denen Lebensmittel transportiert, gelagert bzw. dargeboten werden, ist die Reinigung besonders wichtig. Deshalb muss zur Erhaltung der hygienischen Bedingungen das Benutzerpersonal das Kapitel Reinigung beherrschen

Vorsicht! Schneid- und Einstichgefahr!

Vorsicht beim Reinigen der Kühlrippen.

Die Rippen des Verdampfers können scharfkantig sein (Pos.1; Abbildung 5-1).

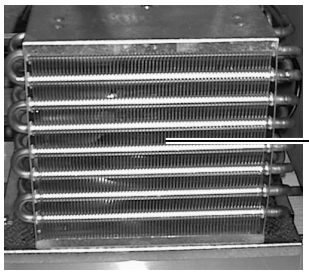


Abbildung 5-1 Kühlrippen am Verdampfer

Vorsicht!

Zum Reinigen keinen Hochdruckreiniger verwenden.

Vorsicht! Materialschaden!

Saure Reinigungsmittel dürfen keine Salz- oder Flusssäuren enthalten, da diese zu Verfärbungen der Oberfläche oder gar zum Durchrosten führen können.

Keine bleichenden und chlorhaltigen Reinigungsmittel zur Reinigung der Getränketheken oder für Flächen in deren naher Umgebung verwenden!

Oberflächen können sich bräunlich verfärben oder korrodieren.

Vor der Reinigung sind die Geräte elektrisch zu entkoppeln. Andere Bauteile, die auf das Reinigungsmittel empfindlich reagieren können, müssen geschützt werden.

Die Anwendung der Reinigungsmittel erfolgt nach Anweisung des Herstellers. Hartnäckige Verschmutzungen werden intensiv bearbeitet, z. B. mit einem weichen Kunststoffvlies. Anschließend mit klarem Wasser abwaschen.

5.2. Reinigungsmittel

Die hochwertigen Oberflächen können durch die Anwendung falscher Reinigungsmittel und Verfahren beschädigt werden und ihre schmutzabweisende Wirkung verlieren. Nachfolgende Tabelle gibt einen Überblick über geeignete Reinigungsmittel.

Mittel	**Bemerkung**
Borstenerzeugnisse	gut geeignet sind Bürsten mit Natur-, Kunststoffborsten
Textilien	Textilmaterial aus Natur- und Chemiefasern als Putzfäden (Putzwolle) und textile Flächengebilde (Maschen- und Webware, Putzlappen, Scheuertuch, Fransenmaterial, Vlies). Sehr gut geeignet sind Reinigungstextilien aus Mikrofasern, um Griffspuren von Edelstahl rostfrei und Chromnickelstahl-Oberflächen zu entfernen
Kunststoffvlies	ohne Schleifkörner. Meist hergestellt in den Farben weiß, gelb, beige
Scheuer, Schleif- und Polierpulver als Zusatz in Reinigungsmitteln	Schlämmkreide, Kieselgur, Magnesia, Magnesiumcarbonat, Wiener Kalk, Pariser Rot
Sonstiges	Naturleder (Fensterleder), Kunstleder, Kunstvlies, Schwämme, Schwammtücher
Allzweckreiniger	Besonders für leichtere Fettverschmutzungen
Neutralreiniger	Für mit Fett und Öl verschmutzte Oberflächen (Fingerabdrücke); auch als Geschirrspülmittel geeignet
Alkoholreiniger	Wie Allzweckreiniger
Alkalische Reiniger	Besonders für starke Fett- und Ölverschmutzungen (verharzte Öle)
Lösemittelreiniger	Je nach Art besonders gut zum Entfernen von Fett, Öl, Wachs, Teer, Klebstoffen, Lacken, Farben.
scheuermittelfreie Emulsionsreiniger	Besonders für starke Fettverschmutzungen, Wachse, Teer, Farben.
Desinfektionsreiniger	Wirkung auf krankheitserregende (pathogene) Keime - unterschiedlich je nach Desinfektionswirkstoff. Produkte verwenden, die in der Liste der

Mittel	Bemerkung
	Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DHGM) aufgeführt sind.
Saure Reiniger	Entfernt Verschmutzungen wie Kalkablagerungen, Rostablagerungen, fettgebundenen Pigmentschmutz, leichtere Fettverschmutzungen.

Tabelle 5-1: Reinigungsmittel

5.3. Erstreinigung

Die Schutzfolie ist vor der ersten Inbetriebnahme der Kühltheke zu entfernen.

Wärme- und Lichteinwirkung können die Alterung der Folie beschleunigen, durch die ein rückstandsfreies Abziehen der Folie erschwert wird.

Nach der Montage der Geräte ist eine Erstreinigung durchzuführen, damit Bau- bzw. Montagerückstände gründlich entfernt werden.

Zur Reinigung sind nicht-abrasiv wirkende Reinigungsmittel oder saure Reinigungsmittel zu verwenden.

5.4. Laufende Reinigung

Zur Reinigung sind scheuermittelfreie Reinigungsmittel zu verwenden.

Fettverschmutzungen und fettgebundener Pigmentschmutz sind durch

- Allzweckreiniger,
- Neutralreiniger und
- Alkalische Reiniger

leicht zu entfernen.

Bei sehr starken Fettverschmutzungen (verharzte Öle und Fette) sowie bei Teerverschmutzungen helfen

- Lösemittelreiniger und
- scheuermittelfreie Emulsionen.

5.5. Kühlaggregat

Während des Betriebs der Kühlmaschine verstaubt das Lüftungsgitter.

Um eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten, muss das Lüftungsgitter in einem Intervall von 4 Wochen mit einem Pinsel oder einem Vakuumstaubsauger gereinigt werden.

6. Störungen / Ersatzteilliste

Reparaturen dürfen nur vom Fachmann vorgenommen werden.

Bei Störungen verständigen Sie bitte den Kundendienst unter Angabe des Gerätetyps und der Gerätenummer.

Die Adresse des für Sie zuständigen Servicepartners finden Sie auf der Rückseite der Bedienungsanleitung.

Vorsicht! Elektrische Gefährdung!

Bei Reparaturen oder Wartungsarbeiten an stromführenden Teilen, sind diese vorher elektrisch zu entkoppeln!

6.1. Störung / Defekte

Störung	mögliche Ursachen	Beseitigung
keine Stromversorgung der Getränketheke	Steckerverbindungen unterbrochen	Überprüfung der Steckerverbindungen durch den Bediener
	Kabelbruch	Beseitigung der Störung durch Kundendienst
kein Licht	Lampe defekt	Wechsel der Lampe durch den Bediener
Temperatur zu hoch	Verdampfer defekt	Beseitigung der Störung durch Kundendienst.
	Verdampfer vereist	Abtauen durch den Bediener
Bewegung der Getränketheke schwer möglich	Feststeller noch arretiert	Feststeller lösen
	Rollen defekt	Wechseln der Rolle durch den Bediener

Tabelle 6-1: Störungen

6.2. Mechanische Ersatzteile

Bezeichnung	Abmessung	Teilenummer
Abfallkipper		32980101
Buchse aus PA6 natur	Innen ∅ 6,2 mm	37132111
GN-Behälter Mod. K16065 Polycarbonat		84210118
Kunstoffrohrkappe	40 x 40 x 1,2 mm	37130802
Magnetrahmen 171	480 x 409 mm	37170180
Magnetrahmen 171	838 x 480 mm	37170171
Magnetschnapper, Kunststoff weiß	52 x 15 mm	32104002
Polyethylenrohr, grau Hart PVC	∅ 12 mm	37137201
PVC-Schlauch glasklar	∅ 14 x 3 mm	37100208
Scharnier links unten Flügeltür	Spülenunterschrank	32650704
Scharnier rechts unten Flügeltür	Spülenunterschrank	32650703
Scharnier, links oben/ rechts unten	Flügeltür-Kühlabteil	53960201
Scharnier, rechts oben/ links unten	Flügeltür-Kühlabteil	53960202
Schloß, abschließbar		32105004
Tragroste risanbeschichtet mit CNS Befestigungswinkeln		65510705
Verschlußklotz Polyethylen, grau	106,8 x 55 x 26,8 mm	37136901
Verschlußklotz Polyethylen, grau	112 x 55x 12,8 mm	37136902

Bezeichnung	Abmessung	Teilenummer
Lenkrolle verzinkt	∅ 75 mm, Platte 95 x 70 mm	32250202
Lenk/Stoprolle verzinkt	∅ 75 mm, Platte 95 x 70 mm	32251102

Tabelle 6-2: mechanische Ersatzteile

6.3. Elektrische Ersatzteile

Bezeichnung	Abmessung	Teilenummer
Aggregat System 1/2	Bis Korpuslänge 1650 mm	32500601
Aggregat System 3	Bis Korpuslänge 2750 mm	32500602
Fassung E 14		33851407
Kühlaggregat für NordCap-Theken Chromstahl		32500605
Lampe 12 V	für Fassung E 14	33832401
Netzkabel	3 x 1,5 Qmm, Länge =2M	33102912
NTC-Fühler Carel	1,5 m IP 67 Silikon	33064509
Spezialregler RI-PJ32-500	Bis 500 W	33062101
Spezialtegler RI-PJ32-2000	Bis 2000 W	33062102
Transformator für Kühltheken	220V/11,5V 50W	33170601

Tabelle 6-3: elektrische Ersatzteile

NordCap®

NordCap®

Vertrieb:
NordCap GmbH
Thalenhorststraße 15
D-28307 Bremen
Telefon: 0421-48557-40
Telefax: 0421-4855-741

http://www.nordcap.de
info@nordcap.de

Stempel Vertragspartner